

## **Ris à la Malta**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 šolja (od 200 ml)riže**
- **3,5 šoljemlijeka**
- **5 kašika šecera**
- **1 vrecicavanilin šecera ili burbon vanilin šecera**
- **200 ml slatke pavlake**

#### **i još:**

- **1 vecapomorandža**
- **3 kašike šecera**
- **malocimeta**
- **malovode**

### **Priprema**

Riju skuhati na mlijeku, sa šecerom i vanilin šcerom, pa ostaviti da se ohladi.

Umutiti slatkou pavlaku, pa sjediniti sa ohlaenom rižom.

Sipati u posudice ili caše, pa ostaviti da se ohladi.

Pomorandžu narezati na 5 kriški. Staviti u tiganj. Dodati šecer i malo vode, kao i cimet. Kuhati sa obje strane

nekoliko minuta.

Preko ohlaene riže, staviti karamelizovane pomorandže.

Poslužiti odmah!

### **Savet**